Pour une bonne gestion des commandes, afin de mieux vous servir, nous vous informons que :

Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes se feront jusqu'au samedi 19 décembre à midi. **Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.**

Pour le réveillon de l'an, les prises de commandes se feront jusqu'au samedi 26 décembre à midi. **Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.**

Toute commande passée par mail doit-être accompagnée d'un numéro de téléphone pour confirmation.

L'ensemble de nos plats cuisinés sont conditionnés en barquettes ou plats jetables.

Où nous trouver ?

89 Rue Cambronne

75015 Paris

Tél : 01 47 83 79 85

traiteur.joly@orange.fr

www.charcuterie-joly.fr

Horaires d'ouvertures

Ouvertures période des fêtes :

Mardi 22 Décembre 8h30 / 19h30
Mercredi 23 Décembre 8h30/ 19h30
Jeudi 24 Décembre 8h30/ 15h00
Vendredi 25 fermé
Samedi 26 Décembre 8h30/ 19h30
Mardi 29 Décembre 8h30 /19h30
Mercredi 30 Décembre 8h30/19h30
Jeudi 31 Décembre 8h30 / 17h30
Le magasin sera fermé
Du Vendredi 1 Janvier au lundi 4 Janvier inclus

Joly

CHARCUTIER - CUISINIER

PARIS

CARTE DES FÊTES 2026

LES APÉRITIFS

Les Pains surprises

	La pièce
Pain surprise charcuterie (*56 toasts*)	48.00€
Pain surprise saumon fumé*(56 toasts)*	51.00€
Pain surprise mixte *(56 toasts)*	51.00€

ENTRÉES FROIDES

	la part
Tiramisu de homard aux légumes croquants	11.20€
Millefeuille de saumon fumé, chèvre frais et basilic	9.20€
Opéra de foie gras abricot pistache	11.20€
Tartare de Dorade à l'huile de curry , crème au yuzu	11.20€
Fraicheur de St Jacques , écrevisse et clémentine	11.20€
*Terrine de Saint Jacques	8.20€
*Terrine de de homard	11.20€
*Saumon fumé Ecossais	11.50€
*Demie -langouste d'Australie	37.00€

Les entrées signalées par une étoile feront l'objet d'une majoration de 1.20 € par personne pour une mise sur plat avec décoration.

LES FOIES GRAS

	la part
*Foie gras de canard du Sud-Ouest	15.60€
*Foie gras de canard truffé à 3%	19.80€

LES PÂTÉS EN CROUTE

	la part
Canard, Champion de France junior	14,90€
Caille, poire , pistache.	12.80€
Cochon, ris de veau et girolles	12.80€

LES SPÉCIALITÉS DE BOUDINS

Boudin blanc nature

Boudin blanc truffé

ENTRÉES CHAUDES

	la part
12 escargots de bourgogne	13.20€
Bouchée aux ris de veau	10.80€
Coquille Bretonne	11.50€
Bouchée à la Reine	8.40€
Vol au vent de gambas et fondue de poireaux au curry	11.50€
Coulibiac de saumon	14.90€
avec sauce	17.90€

POISSONS CHAUDS

	la part
Bar Breton aux girolles, jus de moules crémé au safran	23.50€
Brochette de St Jacques , risotto forestier	23.50€
Médaillon de Lotte Bretonne , légumes d'automne , sauce Champagne	22.50€

VIANDES CHAUDES

	la part
Ris de veau au sautoir sauce Porto à la truffe	28.00€
Cannelloni de Marcassin sauce Gd Veneur	17.50€
Mignon de veau , jus corsé, morilles crémées.	23.50€
Suprême de Chapon, sauce Albufera, étuvée de marrons et champignons	23.50€

GARNITURES & LÉGUMES

	la part
Galette de courgette	3.80€
Risotto à la truffe	9.80€
Purée à la truffe	9.80€
Poêlée forestière (100g)	6.20€
Purée de butternut	7.00€
Flan de petits légumes	4.80€
Gratin dauphinois	7.00€
Pommes Dauphines	4.40€
Clafoutis potimarron et cèpes	5.20€